

BENVENUTI

HERZLICH WILLKOMMEN

BIENVENUE

WELCOME

Del Ponte

LA CUCINA ITALIANA



ANTIPASTI

	Bruschetta Pane Pomodorini Basilico	16
	Brot Tomate Basilikum Pain Tomate Basilic Bread Tomato Basil	
	Pizza Pane Olio d'oliva Origano Aglio	12
	Pizzabrot Olivenöl Oregano Knoblauch Pain à Pizza Huile d'olive Origan Ail Pizza Bread Olive oil Oregano Garlic	
	Mozzarella di Bufala Pomodoro Rucola Aceto balsamico	19
	Büffelmozzarella Tomate Ruccola Balsamico Mozzarella de bufflonne Tomate Ruccola Vinaigre balsamique Buffalo mozzarella Tomato Ruccola Balsamic vinegar	
	Salmone affumicato Ciliegie Trevisana Mandorle	25
	Geräucheter Lachs Kirschen Trevisana Mandel Saumon fumé Cerise Trevisane Amndes Smoked salmon Cherries Trevisana Almond	
	Carpaccio di manzo Parmigiano Rucola Olio tartufato	27
	Rindscarpaccio Parmesan Rucola Trüffelöl Fleur de Sel Carpaccio de bœuf parmesan roquette huile de truffe fleur de sel Beef carpaccio parmesan rocket truffle oil fleur de sel	
	Insalata Mista	14 (23)
	Insalata mista Pomodorini Cibi Crudi (portata princiale) Salat Variation Kirschtomaten Rohkost (Hauptgang) Salade mixte Tomates cerises Légumes crus (grande assiette) Salad variation Cherry tomatoes Raw Vegetables (main course)	



Dressing
 Pesca e Dijon | Pfirsich-Dijon | Pêche et Dijon | Peach Dijon
 Cäsar Dressing | Sauce César | Caesar dressing
 Italienisches Dressing | Vinaigrette à l'italienne | Italian dressing

ZUPPE

✓	Crema di Pomodori Crostini all'Aglio	12
	Tomatencrèmesuppe Knoblauch-Croûtons Velouté aux tomates Croûtons à l'ail Tomato cream soup Garlic croûtons	
🌱 🌾	Zuppa fredda di melone Prosciutto crudo di Parma Semi di girasole	12
	Melonenkaltschale Parmaschinken Sonnenblumenkerne Soupe froide de melon Jambon cru de Parme Graines de Tournesol Cold melon soup Parma ham Sunflower seeds	

PASTA FATTA IN CASA

Nach italienischer Tradition verarbeiten wir ausschliesslich Hartweizengriess. Weltweit sind etwa 600 Pastaausformungen bekannt. Wir haben acht Pastaformen für Sie ausgewählt. Jede entfaltet einen ganz individuellen Geschmack, je nachdem mit welcher Sauce sie kombiniert wird.

Selon la tradition italienne, nous utilisons que de la semoule de blé dur. Environ 600 lournes du pâtes sont connus dans le monde entier. Nous avons sélectionné huit formes de pâtes pour vous. Chacune dévoile un goût particulier, dépendant de la sauce avec laquelle elle est combinée.

According to the Italian tradition, we only process durum wheat semolina. About 600 pasta molds are known worldwide. We have selected eight pasta forms for you. Each unfolds a very individual taste, depending on the sauce with which it is combined.

Pasta! Come la desideri. - Ne vale la pena!

Kombinieren Sie unsere Hausgemachte Pasta individuell mit den Saucen.

Pasta	Salsa	
	🌱 🌾 ✓ Aglio e Olio	23
Fusilli	🌱 🌾 ✓ Pomodoro	21
Mafaldine	🌱 🌾 ✓ Gorgonzola	24
Spaghetti	🌱 🌾 Bolognese	25
Gnocchetti	🌱 🌾 ✓ Trüffelrahm	29
🌱 Gelbe Linsen Pasta	🌱 🌾 Carbonara	26
	🌱 🌾 ✓ Verdure	24
	🌱 🌾 All'Amatriciana	26
	🌱 🌾 Lachs	31

§	Fusilli al salmone con pomodorini salvia e limone	31
	Fusilli Lachs Cherry Tomato Salbei Zitrone Fusilli Saumon Tomato cerise Sauge Citron Fusilli Salmon Cherry tomato Sage Lemon	
§	Mafaldine al Pomodoro	21
	Mafaldine Tomatensauce Mafaldine Sauce tomate Mafaldine Tomato sauce	
§	Fusilli all'Amatriciana con cipolle rosse Speck Sugo al pomodoro	26
	Fusilli Amatricianasauce mit roten Zwiebeln Speck Tomatensauce Fusilli Sauce Amatriciana aux oignons rouges Lard Sauce tomate Fusilli Amatriciana sauce with red onions Bacon Tomato sauce	
§	Gnocchetti alle verdure mediterranee Olive	24
	Gnocchetti Mediterranes Gemüse Oliven Gnocchetti Légumes méditerranéens Olives Gnocchetti Mediterranean vegetables Olives	
	Spaghetti al Gorgonzola Noci Uva	24
	Spaghetti Gorgonzola Walnüsse Trauben Spaghetti Gorgonzola Noix Raisins Spaghetti Gorgonzola Walnuts Grapes	
§	Fusilli alla Bolognese Salsa con carne macinata pomodoro	25
	Fusilli Hackfleischsauce Tomate Fusilli Sauce à la viande hachée Tomate Fusilli Minced meat sauce Tomato	
	Spaghetti alla Carbonara Speck Uova Panna	26
	Spaghetti Carbonarasauce Speck Ei Rahm Spaghetti Sauce Carbonara Lard Oeuf Crème Spaghetti Carbonara sauce Bacon Egg Cream	
	Gnocchetti con crema al tartufo	29
	Gnocchetti Trüffelrahmsauce Gnocchetti Sauce crémeuse à la truffe Gnocchetti Truffle cream sauce	

	Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino Spaghetti Knoblauch Olivenöl Chilli Spaghetti Ail Huile d'Olive Piment Spaghetti Garlic Olive Oil Chilli	23
	Risotto ai Funghi Pilz Risotto Bolets Risotto Mushroom Risotto	23

CARNE E PESCE

	Piccata di pollo Sugo al pomodoro Spaghetti	35
	Piccata von der Maispoularde Tomatensauce Spaghetti Piccata de poularde de maïs Sauce de tomates Spaghetti Piccata of corn poulard tomato sugo Spaghetti	
	Costata di Manzo con verdure mediterranee Peperoni Café de Paris	64
	Rib-Eye Steak (300g) mediterranem Gemüse Paprika Café de Paris Rib-eye de Boeuf (300g) Légumes méditerranéens Poivrons Café de Paris Rib-Eye Steak (300g) Mediterranean vegetables Peperoni Café de Paris	
	Filetto di Manzo con verdure mediterranee Peperoni Café de Paris	56
	Rinderfilet (200g) mediterranes Gemüse Paprika Café de Paris Filet de Bœuf (200g) Légumes méditerranéens poivrons Café de Paris Beef filet (200g) Mediterranean vegetables Peperoni Café de Paris	
	Polpo con Zucchine Spinaci Pomodori	35
	Tintenfisch Zucchini Spinats Kirschen - Tomaten Poulpe Courgettes Epinards Tomates - Cerises Octopus Courgettes Spinach Cherry - Tomatoes	
	Branzino Pesto al basilico Verdure brasate	41
	Wolfbarsch Basilikumpesto Schmorgemüse Bar pesto au basilic Légumes braisés Sea bass Basil pesto Braised vegetables	
	Hamburger di Manzo Speck Raclette Cipolle Pomodori	35
	Rindfleisch-Hamburger Speck Raclette Käse Zwiebeln Tomaten Burger de bœuf Lard Fromage à raclette Oignons Tomate Beef Burger Bacon Raclette Cheese Onions Tomato	
	Ciabatta Ciabatta Pain ciabatta Ciabatta Pane Integrale Vollkorn Pain Complet Wholegrain	

CONTORNI

Patate fritte al Tartufo  	7
Trüffel Pommes Frites Pommes frites à la truffe French fries with truffle	
Patatine fritte   	5
Pommes frites Frites de pomme du terre French fries	
Patate al Rosmarino   	5
Rosmarinkartoffeln Pommes de terre au romarin Rosemary potatoes	
Risotto ai funghi 	7
Pilz Risotto Bolets Risotto Mushroom Risotto	
Verdure mediterranee   	6
Mediterranes Gemüse Légumes méditerranéens Mediterranean vegetables	

PIZZA

 Margherita	19
Salsa di pomodoro Mozzarella Tomatensauce Mozzarella Sauce tomate Mozzarella Tomato sauce Mozzarella	
Salmone	29
Salsa di pomodoro Mozzarella Salmone affumicato Spinaci Parmigiano Olio all'aglio Tomatensauce Mozzarella Rauchlachs Spinat Parmesan Knoblauchöl Sauce tomate Mozzarella Saumon fumé Epinards Parmesan Huile à l'ail Tomato sauce Mozzarella Smoked salmon Spinach Parmesan Garlic oil	
 Bufalina	23
Salsa di pomodoro Mozzarella di bufala Pomodorini Basilico Tomatensauce Büffelmozzarella Kirschtomaten Basilikum Sauce tomate Mozzarella de buffle Tomates cerises Basilic Tomato sauce Buffalo mozzarella Cherry tomatoes Basil	
 Quattro Formaggi	25
Salsa di pomodoro Mozzarella Formaggio locale Parmigiano Gorgonzola Tomatensauce Mozzarella Lokaler Käse Parmesan Gorgonzola Sauce Tomate Mozzarella Fromage local Parmesan Gorgonzola Tomato sauce Mozzarella Local cheese Parmesan Gorgonzola	
Chef	29
Salsa di pomodoro Mozzarella Prosciutto di Parma Rucola Parmigiano Olio al tartufo Tomatensauce Mozzarella Parmaschinken Rucola Parmesan Trüffelöl Sauce tomate Mozzarella Jambon de Parme Roquette Parmesan Huile de truffe Tomato sauce Mozzarella Parma ham Rocket Parmesan Truffle oil	
Federer	28
Mozzarella Prosciutto di Parma Fichi Rucola Mascarpone Mozzarella Parmaschinken Feigen Rucola Mascarpone Mozzarella Jambon de Parme Figs Roquette Mascarpone Mozzarella Parma ham Figs Rocket Mascarpone	
Diavola	26
Salsa di pomodoro Mozzarella Salame piccante Peperoncino Cipolle Peperoni Tomatensauce Mozzarella Würzige Salami Chili Zwiebel Paprika Sauce tomate Mozzarella Salami épicé Chili Oignon Poivrons Tomato sauce Mozzarella Spicy salami Chili Onions Peppers	
Salame	23
Salsa di pomodoro Mozzarella Salame Tomatensauce Mozzarella Salami Sauce Tomate Mozzarella Salami Tomato sauce Mozzarella Salami	

Tonno	24
Salsa di pomodoro Tonno Mozzarella Olive Cipolle Capperi	
Tomatensauce Thunfisch Mozzarella Oliven Zwiebel Kapern	
Sauce tomate Thon Mozzarella Olives Oignon Câpres	
Tomato sauce Thuna Mozzarella Olives Onions Capers	
Prosciutto e funghi	24
Salsa di pomodoro Mozzarella Prosciutto Funghi	
Tomatensauce Mozzarella Schinken Pilze	
Sauce tomate Mozzarella Jambon Champignons	
Tomato sauce Mozzarella Ham Mushrooms	
Calzone	25
Salsa di pomodoro Mozzarella Prosciutto Funghi Uova	
Tomatensauce Mozzarella Schinken Champignons Ei	
Sauce tomate Mozzarella Jambon Champignons œufs	
Tomato sauce Mozzarella Ham Mushrooms Eggs	
Quattro Stagioni	27
Salsa di pomodoro Mozzarella Prosciutto Funghi Salame Olive	
Tomatensauce Mozzarella Schinken Pilze Salami Oliven	
Sauce Tomate Mozzarella Jambon Champignons Salami Olives	
Tomato sauce Mozzarella Ham Mushrooms Salami Olives	
🌿 Vegetariana	25
Salsa di pomodoro Mozzarella Funghi Cipolle Mais Peperoni Spinaci Olive	
Tomatensauce Mozzarella Pilze Zwiebel Mais Paprika Spinat Oliven	
Sauce tomate mozzarella Bolets Oignons Poivrons Epinards Olives	
Tomato sauce mozzarella Mushroom Onions Peppers Spinach Olives	



Vegana

25

Salsa di pomodoro | Funghi | Cipolle | Mais | Peperoni | Spinaci | Olive
Tomatensauce | Pilze | Zwiebel | Mais | Paprika | Spinat | Oliven
Sauce tomate | Bolets | Oignons | Maïs | Poivrons | Epinards | Olives
Tomato sauce | Mushroom | Onions | Corn | Peppers | Spinach | Olives

Rustica

27

Salsa di pomodoro | Mozzarella | Speck | Raclette | Salame | Cipolla | Peperoni
Tomatensauce | Mozzarella | Speck | Raclette Käse | Salami | Zwiebel | Paprika
Sauce tomate | Mozzarella | Lard | Fromage à raclette | Salami | Oignon | Poivron
Tomato sauce | Mozzarella | Bacon | Raclette cheese | Salami | Onion | Peppers

Bianca

23

Mozzarella | Speck | Cipolle | Creme fraiche
Mozzarella | Speck | Zwiebeln | Creme fraiche
Mozzarella | Lard | Oignons | Crème fraîche
Mozzarella | Bacon | Onions | Creme fraiche

Pizza piccola | - 4 CHF
Kleine Pizza | - 4 CHF
Petite Pizza | - 4 CHF
Small Pizza | - 4 CHF

DOLCI

✓ **Tiramisù | Frutti rossi** **14**
Tiramisù | Roten Früchte
Tiramisù | Fruits rouges
Tiramisù | Red fruits

🌱 ✓ **Panna cotta | Frutta fresca di stagione** **14**
Panna Cotta | Saisonale frische Früchte
Panna cotta | Sauce au fruits frais de saison
Panna cotta | Seasonal fresh fruits sauce

Caffè freddo | Gelato alla vaniglia | Baileys | Cioccolato **16**
Eiskaffee | Vanilleeis | Baileys | Schokolade
Café glacé | Glace à la vanille | Baileys | Chocolat
Iced coffee | Vanilla ice cream | Baileys | Chocolate

Gusti di Gelato disponibili

Vaniglia | Cioccolato | Fragola | Stracciatella | Caffè | Caramello | Nocciola | Amarena
(Vegan): Limone | Albicocca

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Stracciatella | Café | Karamell | Haselnuss | Amarena
(Vegan): Zitrone | Aprikose

Vanille | Chocolat | Fraise | Stracciatella | Café | Caramel | Noisette | Amarena
(Vegan): Citron | Abricot

Vanilla | Chocolate | Strawberry | Stracciatella | Café | Caramel | Hazelnut | Amarena
(Vegan): Lemon | Apricot

Pallina **4**
Kugel
Boule de glace
Scoop

Panna **1**
Rahm
Crème
Cream

DENOMINAZIONE DI ORIGINE

Huhn | Frankreich | Landwirtschaft
Poulet | France | Agriculture
Chicken | France | Farming

Ribeye | Spanien | Landwirtschaft
Ribeye | Espagne | Agriculture
Ribeye | Spain | Farming

Rinderfilet | Irland | Landwirtschaft
Filet de boeuf | Irlande | Agriculture
Beef fillet | Ireland | Farming

Wolfsbarsch | Griechenland | Aquakultur
Daurade | Grèce | Aquaculture
Sea Bream | Greece | Aquaculture

Tintenfisch | Mittelatlantik | Wildfang
Poulpe | Milieu de l'Atlantique | pêché à l'état sauvage
Calamari | Middle Atlantic | Captured wild

Kochschinken | Schweiz | Landwirtschaft
Jambon de Porc | Suisse | Agriculture
Pork ham | Switzerland | Farming

Parmaschinken | Italien | Landwirtschaft
Jambon de Parme | Italie | Agriculture
Parma ham | Italy | Agriculture

Lachs | Norwegen | Aquakultur
Saumon | Norvège | Aquaculture
Salmon | Norway | Aquaculture

 Vegetarisch | Végétarien | Vegetarian
 Glutenfrei | Sans gluten | Gluten free
 Laktosefrei | Sans lactose | Lactose free

«Damit die imposante Gletscherwelt von Saas-Fee auch für
die nächsten Generationen erhalten bleibt.»

Unsere Zertifizierungen und Partner:



Warum wir das tun:

Weil wir davon überzeugt sind, dass jede und jeder einen Beitrag zu einer gesunden Umwelt leisten kann und soll. Zusätzlich sehen wir uns als einer der grössten Beherbergungs- und Restaurationsbetriebe in Saas-Fee in einer Vorbildrolle und sind überzeugt, dass wir so auch andere Betriebe dazu motivieren können mehr für die Zukunft unserer Erde zu tun. Im Moment beschäftigen wir ca. 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, wenn wir es schaffen jedem und jeder Einzelnen ein nachhaltiges Mind-Set mitzugeben, werden viele kleine Taten zu einem messbaren Erfolg führen.

Was wir tun:

Wir haben uns im März 2022 für die beiden Schweizer Nachhaltigkeitslabels IBEX Fairstay und Swisstainable zertifizieren lassen. Diese Zertifizierungen sind der Startpunkt unserer Nachhaltigkeitsreise, denn Nachhaltigkeit ist kein One-Time-Job. So optimieren wir unsere Prozesse und Abläufe im Sinne des ökologischen Fussabdrucks. Wir versuchen, so fern hier möglich, Produkte von lokalen Herstellern zu kaufen und selbst anzubauen. Plastik und Pet ist, wo immer möglich, bereits aus unserem Haus verschwunden und wird in Zukunft ganz verschwinden.

Unser nächster grosser Schritt:

Das Walliserhof Grand-Hotel & Spa hat über 6800 Bäume für unsere Geburtstagskinder gekauft und lässt diese nun in deren Namen pflanzen. So erhalten unsere Kundinnen und Kunden ein Geschenk für die Ewigkeit und wir tun gemeinsam etwas für die CO2 Bilanz unserer Erde.

Geniessen Sie nun mit ruhigem Gewissen ein paar schöne Stunden in unserem Restaurant. Wir freuen uns, Sie bei uns bewirten und verwöhnen zu dürfen. Das

Walliserhof Grand Hotel & Spa Team

«So that the impressive glacier world of Saas-Fee is also
preserved for future generations.»

Our certifications and partners:



Why we do it:

Because we are convinced that everyone can and should make a contribution to a healthy environment. In addition, as one of the largest accommodation and restaurant businesses in Saas-Fee, we see ourselves in an exemplary role and are convinced that we can motivate other businesses to do more for the future of our planet. At the moment we employ about 90 people. If we manage to give each and every one of them a sustainable mind-set, many small deeds will lead to measurable success.

What we do:

We got certified for the two Swiss sustainability labels IBEX Fairstay and Swisstainable in March 2022. These certifications are the starting point of our sustainability journey, because sustainability is not a one-time job. So we optimise our processes and procedures in terms of our ecological footprint. We try to buy products from local producers and grow them ourselves wherever possible. Wherever possible, plastic has already disappeared from our house and will disappear completely in the future.

Our next big step:

The Walliserhof Grand-Hotel & Spa has bought over 6800 trees for our birthday children and is now having them planted in their name. In this way, our customers receive a gift for eternity and together we do something for the CO2 balance of our earth.

Enjoy a few pleasant hours in our restaurant with a clear conscience. We look forward to welcoming you and pampering you.

The Walliserhof Grand-Hotel & Spa Team

«Pour que l'imposant monde des glaciers de Saas-Fee soit
préservé pour les générations à venir.»

Nos certifications et partenaires:



Pourquoi nous faisons cela:

Parce que nous sommes convaincus que chacun peut et doit apporter sa contribution à un environnement sain. De plus, en tant que l'un des plus grands établissements d'hébergement et de restauration de Saas-Fee, nous nous considérons comme un modèle et sommes convaincus que nous pouvons ainsi motiver d'autres entreprises à faire davantage pour l'avenir de notre planète. Actuellement, nous employons environ 90 collaborateurs et collaboratrices. Si nous parvenons à donner à chacun et chacune un état d'esprit durable, de nombreuses petites actions conduiront à un succès mesurable.

Ce que nous faisons:

En mars 2022, nous avons obtenu la certification pour les deux labels suisses de durabilité IBEX Fairstay et Swisstainable. Ces certifications sont le point de départ de notre voyage vers la durabilité, car la durabilité n'est pas un Travail d'un jour. Nous optimisons ainsi nos processus et nos procédures dans le sens de l'empreinte écologique. Nous essayons, dans la mesure du possible, d'acheter des produits de producteurs locaux et de les cultiver nous-mêmes. Le plastique et les bouteilles au plastique ont déjà disparu de notre maison et disparaîtront complètement à l'avenir.

Notre prochaine grande étape :

Le Walliserhof Grand-Hotel & Spa a acheté plus de 6800 arbres pour nos enfants qui fêtent leur anniversaire et les fait maintenant planter en leur nom. Nos clients reçoivent ainsi un cadeau pour l'éternité et nous faisons ensemble quelque chose pour le bilan CO2 de notre planète.

Profitez maintenant, la conscience tranquille, de quelques heures agréables dans notre restaurant. Nous nous réjouissons de pouvoir vous accueillir et vous gâter chez nous.

L'équipe du Walliserhof Grand-Hotel & Spa